ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№6 (06) НОЯБРЬ 2006

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



ISSN 1819-9488








Дорогие друзья!

Когда Кортес впервые привез какао-бобы из Америки в Европу, горький тонизирующий напиток не слишком понравился жителям Старого Света. По-настоящему популярным шоколад стал только тогда, когда европейцы научились добавлять в него молоко и сахар.
За несколько веков мы почти забыли, что настоящий вкус этого продукта – именно пряно-горький. Современная кулинария восполнила этот пробел – сейчас из шоколада делают не только торты, пирожные и конфеты, но и пикантные соусы для мясных и рыбных блюд.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

содержание



как расплавить шоколад

ЧТО НУЖНО:

200 г шоколада

Время приготовления: 14 мин







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Положить шоколад на массивную разделочную доску и очень мелко порубить. Переложить шоколадную крошку в жаропрочную посуду.

2 Поместить посуду с шоколадом в кастрюлю с горячей водой. Поставить на небольшой огонь (вода не должна сильно кипеть). Мешать деревянной лопаткой до полного растворения, 2–3 мин.
Расплавленный таким образом шоколад служит основой для фондю, шоколадного крема и т.д.

3 Переставить посуду с шоколадом в миску, наполненную льдом. Мешать, пока шоколад не остынет до температуры тела.
*** Именно такая температура оптимальна для работы с расплавленным шоколадом.**

как сделать шоколадную глазурь

ЧТО НУЖНО:

120 г шоколада
50 мл воды
100 мл сливок
1,5 ч. л. сахарной пудры
1 ст. л. сливочного масла

Время приготовления: 14 мин.
На весь объем: 1014,6 ккал
белки – 9,2 г, жиры – 74,6 г, углеводы – 76,6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад мелко порубить. Выложить в жаропрочную посуду, добавить воду, сахарную пудру и половину сливок. Поставить на водяную баню, мешать, пока шоколад не растворится. Снять с огня.

2 Оставшиеся сливки прогреть, не доводя до кипения, и влить в шоколад. Размешивать от центра к бортикам посуды.

3 Добавить масло, нарезанное маленькими кубиками. Когда глазурь остынет до температуры тела, с ней можно работать.
Остывшую глазурь можно повторно прогреть до нужной температуры.

Глазурь используют для декорирования тортов, пирожных, булочек.









шоколадное фондю

ЧТО НУЖНО:

600 г черного шоколада
60 г сливочного масла
50 мл молока
25 мл сливок жирностью 10%
100 г сахарной пудры

Для бисквита:

3 яйца, разделенных на желтки и белки
1 стакан муки
200 г сахара
1 пакетик разрыхлителя
50 мл молока
30 г сливочного масла
• щепотка соли

Фрукты:

2 яблока
2 груши
12 ягод клубники
1 небольшой ананас

Время приготовления: 1 час 15 мин
Порций: 6
1 порция: 1067 ккал
белки – 12,2 г, жиры – 51,4 г, углеводы – 136,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Испечь бисквит.** Муку просеять с разрыхлителем. Желтки взбить с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавить муку, перемешать.

2 Белки взбить со щепоткой соли в густую пену. Аккуратно ввести в желтковую массу.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Сбрызнуть водой. Влить бисквитное тесто. Поставить в духовку и выпекать 25 мин.

4 Готовый остывший бисквит нарезать кубиками 2,5 см. Положить на противень, вернуть в духовку на 10 мин.

5 Шоколад разломать на небольшие кусочки, сложить в сотейник. Вскипятить молоко вместе со сливками и сахарной пудрой. Влить тонкой струйкой в сотейник с шоколадом. Добавить маленькими кусочками сливочное масло.

6 Фрукты вымыть. Яблоки и груши нарезать кубиками, удалив сердцевину. Ананас очистить от кожуры, мякоть нарезать кубиками.
Перелить кипящую шоколадную смесь в кастрюлю для фондю, зажечь спиртовую горелку и поставить на стол. В отдельной посуде подать подсушенный бисквит и фрукты.
Фрукты и бисквиты следует окунать в шоколадную смесь.

КСТАТИ

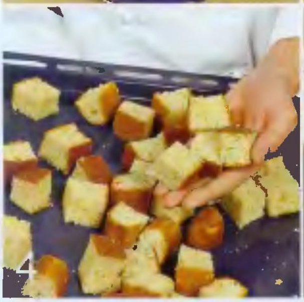
*** Шоколадное фондю – блюдо сравнительно молодое. Впервые оно появилось в США в 1966 году, но уже через год лучшие рестораны Америки и Европы включили его в свои меню.**

*** На наш взгляд, фондю больше подходит для домашнего праздника. Вместо бисквита можно использовать подсушенный сдобный хлеб или кусочки кекса.**















курица в шоколаде



ЧТО НУЖНО:

- **1** курица весом 1,2–1,5 кг
- **1 ч. л.** муки
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **2** небольших острых перца
- **3** помидора
- **250 мл** куриного бульона
- **50 г** миндаля
- **3** щепотки молотого кориандра
- **50 г** темного шоколада (содержание какао 75%)
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 4
1 порция: 787,7 ккал
белки – 49,8 г, жиры – 59,0 г, углеводы – 14,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Курицу вымыть, обсушить и разрезать на 8 порционных кусков. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Разрезать каждый плод на 4 части, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Миндаль измельчить в муку. Перцы вымыть, очистить от семян и мелко нарезать. Шоколад натереть на крупной терке.

2 Помидоры смешать с миндалем и мукой. Добавить кориандр и соль, перемешать.

3 В сотейнике разогреть масло и обжарить курицу со всех сторон, в течение 6 мин.
Переложить курицу на блюдо. Добавить в сотейник лук, чеснок, острый перец и обжаривать 2 мин.

4 Вернуть курицу в сотейник, добавить бульон и тушить 25 мин.

5 Курицу вынуть из сотейника и оставить в теплом месте. Добавить в сотейник помидоры со специями, перемешать и тушить 5 мин.

6 Всыпать шоколад, взбить соус венчиком.

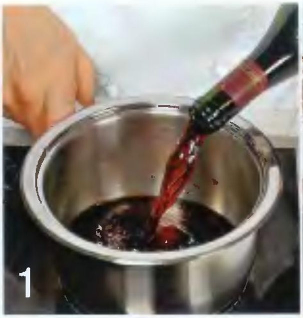
Выложить куски курицы на блюдо, полить соусом.

СОВЕТ

В этом рецепте можно использовать не цельную тушку птицы, а только куриные ножки или крылышки.

креветки с розмарином и шоколадом

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 649,2 ккал
белки – 27,2 г, жиры – 45,4 г, углеводы – 32,9 г









ЧТО НУЖНО:

500 г	креветок
4	веточки розмарина
2 ст. л.	крупной морской соли
250 г	черного шоколада
200 мл	портвейна
100 мл	куриного бульона
100 г	сливочного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить соус.** Портвейн перелить в сотейник, поставить на огонь и уваривать, пока объем не уменьшится в два раза. Влить бульон, варить 7 мин. Снять с огня.

2 Шоколад измельчить и добавить в сотейник. Мешать до полного растворения шоколада. Вернуть на слабый огонь, ввести сливочное масло. Перемешать.

3 В большой кастрюле вскипятить воду, добавить соль, розмарин и креветки. Варить 4 мин. Отбросить креветки на дуршлаг, выложить на блюдо.

Подавать с соусом.


новинка
«Воздушный»
со вкусом ликера
Irish Cream!
Поделись
со всеми!
Ощути Воздушный эффект!
Воздушный
Воздушный
Воздушный
со вкусом ликера Irish Cream
А ты уже пробовала
«Воздушный» со вкусом Тирамису
и со вкусом Крем-Брюле?
KRAFT
Товар сертифицирован. Реклама



шоколадная лапша с апельсинами



ЧТО НУЖНО:

- **8** апельсинов
- **100 г** сахара
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1** пакетик ванильного сахара

Для теста:

- **4 ст. л.** воды
- **200 г** муки
- **40 г** какао-порошка
- **1** яйцо
- • щепотка соли
- **1** пакетик ванильного сахара

Для соуса:

- **250 мл** воды
- **90 г** какао-порошка
- **200 г** сахара
- **100 мл** сливок
- • щепотка молотой корицы
- • щепотка молотого мускатного ореха

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 6
1 порция: 528,6 ккал
белки – 11,5 г, жиры – 11,4 г, углеводы – 95,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто для лапши.** Просеять в замесочное блюдо муку, какао-порошок, соль и ванильный сахар, перемешать до однородности.

2 Добавить яйцо, еще раз перемешать. Постепенно, по 1 ст. л., добавлять воду. Вымесить гладкое тесто. Накрыть его пленкой и поставить в холодильник на 1 ч.

3 Готовое тесто раскатать в очень тонкий пласт и нарезать длинными полосками шириной 1 см. Присыпать мукой и дать немного подсохнуть.

4 **Приготовить соус.** В сотейник налить воду, добавить сахар и какао-порошок. Перемешать и довести до кипения. Снять сотейник с огня, добавить сливки и взбить. Держать соус на водяной бане, чтобы он оставался горячим.

5 Апельсины очистить и нарезать дольками. В сковороде разогреть масло, добавить сахар и ванильный сахар, перемешать. Обжарить в сахаре апельсины, 4 мин.

6 В широкой кастрюле вскипятить воду. Выложить пасту и варить 4 мин. Отбросить на дуршлаг, переложить на блюдо, полить соусом и украсить апельсинами.



торт «моцарт»

ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

105 г сливочного масла
1,5 ст. л. сахара
2 ст. л. молотого миндаля
2 сваренных вкрутую желтка
• щепотка соли
1 ч. л. рома
200 г муки
0,5 пакета сухих дрожжей

Для крема:

2 яблока
2 ч. л. сливочного масла
1 ч. л. сахарной пудры
1 ст. л. сахарной пудры
1 ст. л. рома
60 мл сливок жирностью 10%
165 г темного шоколада (содержание какао 70%)
5 белков

Время приготовления: 2 часа + 4 часа 30 мин.
Порций: 10
1 порция: 348,1 ккал
белки – 5,5 г, жиры – 23,3 г, углеводы – 29,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить молотый миндаль, муку, дрожжи, измельченные желтки, соль и ром. Еще раз взбить, 30 сек., переложить в миску и поставить в холодильник на 4 ч.

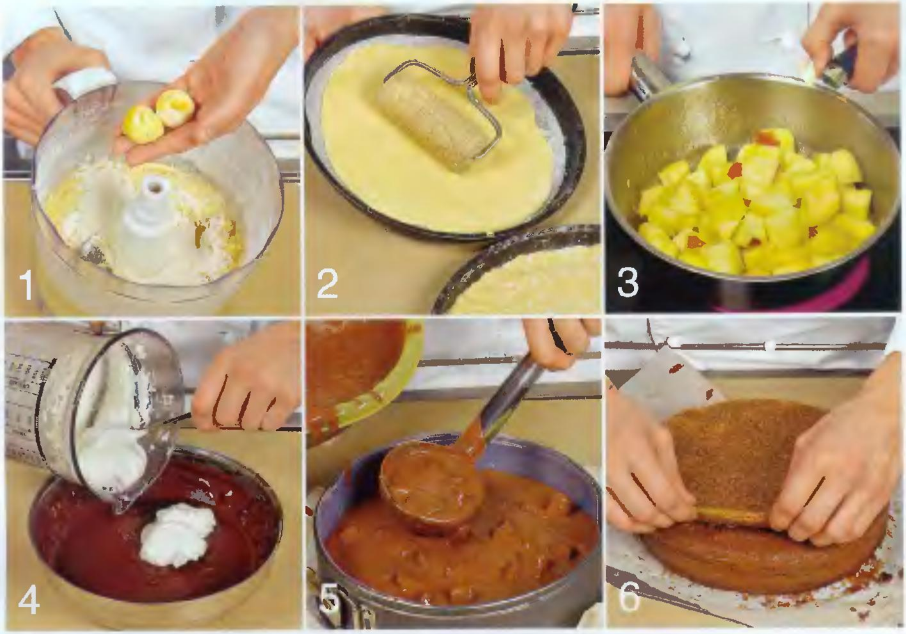
2 Раскатать тесто в 3 диска диаметром 20 см и толщиной 2 мм. Выложить диски на пергамент и поставить в холодильник еще на 30 мин. Разогреть духовку до 180 °С. Поместить диски на противень и выпекать 20 мин.

3 Яблоки вымыть, очистить и удалить сердцевину. Нарезать кубиками. Разогреть в сотейнике сливочное масло, обжарить в нем яблоки с 1 ч. л. сахарной пудры, 4 мин. Затем влить ром и поджечь. Снять с огня и дать остыть.

4 Шоколад порубить. Вскипятить сливки, добавить шоколад. Мешать, пока шоколад не растопится. Снять с огня и дать немного остыть.
Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой. Порциями ввести в растопленный шоколад. Добавить яблоки и осторожно перемешать.

5 Положить на дно разъемной формы диаметром 20 см один корж. Промазать его половиной получившегося крема. Поставить в холодильник на 30 мин. Накрыть вторым коржом, промазать оставшимся кремом и поставить в холодильник еще на 45 мин.

6 Вынуть торт из формы, накрыть последним коржом. По бокам украсить торт шоколадной стружкой, сверху положить засахаренные фрукты.



мятные листья в шоколаде



ЧТО НУЖНО:

- **1** пучок мяты
- **1** белок
- **75 г** сахара
- **75 г** темного шоколада

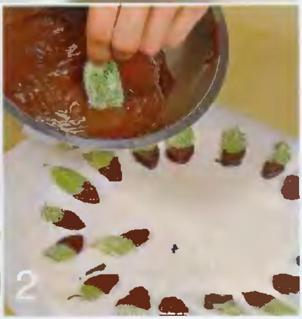
Время приготовления: 30 мин. + 24 часа
Порций: 12
1 порция: 59,9 ккал
белки – 0,5 г, жиры – 2,2 г, углеводы – 9,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мяту разобрать на листья. Большие листики вымыть и тщательно обсушить салфетками. Маленькие – отложить для украшения других блюд.
Слегка взбить белок. На плоское блюдо высыпать сахар. Обмакивать листья сначала в белок, затем в сахар. Выложить на поднос, накрытый салфетками, и оставить сохнуть до следующего дня.

2 Шоколад растопить на водяной бане. Листья мяты окунать в шоколад на половину их длины. Выкладывать на блюдо. Поставить в холодильник на 1 час.





мусс из белого шоколада и лимона







ЧТО НУЖНО:

3	лимона
250 г	белого шоколада
150 мл	сливок жирностью 10%
5	белков
1 ст. л.	сахарной пудры

Время приготовления: 35 мин + 6 часов
Порций: 6
1 порция: 277,8 ккал
белки – 6,0 г, жиры – 15,4 г, углеводы – 28,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С 1 лимона снять теркой цедру. Из всех лимонов выжать сок. Смешать в сотейнике сливки с цедрой, поставить на огонь и довести до кипения. Шоколад порубить ножом, выложить в миску. Влить горячие сливки с цедрой. Добавить лимонный сок.

2 Белки взбить с сахарной пудрой. Постепенно ввести в шоколадную смесь. Разложить по бокалам или креманкам и поставить в холодильник на 6 ч.



шоколадно-абрикосовый пудинг с шоколадным соусом

ЧТО НУЖНО:

200 г	кураги
4 ст. л.	бренди
100 г	миндаля
25 г	какао-порошка
100 г	муки
1 ст. л.	разрыхлителя
100 г	сливочного масла
140 г	сахара
2	яйца
4 ст. л.	молока
100 г	темного шоколада (содержание какао 70%)
2 ст. л.	меда

Время приготовления: 3 часа
Порций: 10–12
1 порция: 293,6 ккал
белки – 5,7 г, жиры – 12,2 г, углеводы – 40,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сферическую форму для пудинга смазать маслом. Из пергамента вырезать круг диаметром 3,5–4 см и положить его на дно формы. Убрать форму в холодильник. Курагу вымыть, сложить в сотейник, влить бренди. Поставить на огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь и готовить до полного выпаривания бренди. Дать остыть. Половину кураги отложить, остальную мелко нарезать. Шоколад поломать на кусочки.
Миндаль измельчить в муку. Добавить какао-порошок, муку, разрыхлитель и перемешать.

2 Масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, ввести яйца и молоко.

3 Всыпать в смесь масла и молока муку, молотый миндаль, какао-порошок и разрыхлитель. Осторожно перемешать. Добавить курагу и шоколад.

4 На дно формы положить отложенную курагу, полить медом.

5 Сверху выложить пудинговую массу и разровнять поверхность. Накрыть листом пергамента и закрепить его с помощью бечевки.

6 Из листа фольги сделать кольцо диаметром 6 см. Положить его на дно большой кастрюли, влить горячую воду. Поставить на кольцо форму с пудингом. Уровень воды должен доходить до середины формы. Накрыть кастрюлю крышкой и варить пудинг 2,5 ч. Вынуть форму из кастрюли с водой, дать остыть. Перевернуть пудинг на блюдо и аккуратно снять форму.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
TURATI

трюфели из белого шоколада



ЧТО НУЖНО:

- **300 мл** сливок жирностью 20%
- **3 ст. л.** **молотого кофе Turati Affezionato**
- **250 г** белого шоколада
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **250 г** темного шоколада (содержание какао 64%)
- какао-порошок для обсыпки

Время приготовления: 35 мин. + 4 часа
Порций: 25 шт.
1 порция: 142,3 ккал
белки – 1,6 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 12,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливки перелить в сотейник, довести до кипения, но не кипятить. Уменьшить огонь, всыпать **кофе Turati** и варить 20 мин. Процедить и вернуть в сотейник.

2 Белый шоколад измельчить, добавить сливки. Поставить на небольшой огонь и готовить до полного растворения шоколада.
Снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать. Дать остыть и поставить в холодильник на сутки.

3 Застывший шоколад с маслом взбить миксером.

4 Переложить в кондитерский мешок. Выдавливать на лист пергамента шарики размером с грецкий орех. Поставить в холодильник на 4 ч.

5 Темный шоколад растопить и остудить до нужной температуры, как это описано в «Работе с шоколадом». Накалывать трюфели на тонкий стержень или вилку и опускать в черный шоколад. Выкладывать на доску, чтобы стек лишний шоколад.

6 Обсыпать трюфели через сито порошком какао. Поставить в холодильник минимум на 2 ч.

КСТАТИ

*** Для приготовления трюфелей мы выбрали итальянский кофе Turati Affezionato. Это смесь лучших кофейных зерен из Центральной Америки и Африки. Африканская робуста придает конфетам мягкий аромат и очень приятное послевкусие.**

*** Если вы хотите, чтобы у трюфелей был терпкий вкус, используйте кофе Turati Nobile.**





меренги с шоколадом

ЧТО НУЖНО:

Для меренг:

- **4** белка
- **200 г** сахарной пудры
- **1 ч. л.** ванильного сахара

Для крема:

- **240 г** шоколада (содержание какао 70%)
- **250 г** сливочного масла
- **3** желтка
- **3 ст. л.** шоколадного соуса
- **6** белков
- **2 ч. л.** сахарной пудры

Для украшения:

- шоколадная глазурь

Время приготовления: 2 часа 50 мин. + 4 часа
Порций: 10
1 порция: 511,5 ккал
белки – 5,5 г, жиры – 35,6 г, углеводы – 42,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 120 °С. Белки взбить миксером на средней скорости, постепенно всыпая сахарную пудру.

2 Продолжая взбивать, добавить ванильный сахар. Взбивать, пока не получится плотная блестящая пена.

3 Противень накрыть листом пергамента. Выложить белковую массу, разровнять поверхность. Поставить в духовку и выпекать 30 мин. Уменьшить температуру духовки до 100 °С, выпекать 1,5 ч. Выключить духовку, приоткрыть дверцу и оставить меренгу на 2 ч.

4 Растопить шоколад, добавить сливочное масло и взбитые желтки.

5 Взбить белки с сахарной пудрой, порциями добавить в крем.

6 Готовую меренгу разрезать на 3 части. Промазать каждую часть кремом, сложить одну на другую и поставить в холодильник на 2 ч. Покрыть сверху глазурью и поставить в холодильник еще на 1 ч. Разрезать на небольшие кусочки.













шоколадное печенье

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 12
1 порция: 447,3 ккал
белки – 5,6 г, жиры – 16,2 г, углеводы – 67,7 г









ЧТО НУЖНО:

- **4** яичных белка
- **2,5** стакана сахарной пудры
- **1** стакан какао-порошка
- **2 ст. л.** пшеничной муки
- **1 ч. л.** растворимого кофе
- **1 ст. л.** воды
- **1** стакан очищенных грецких орехов
- **100 г** темного шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белки взбить миксером в пену. Добавить просеянную сахарную пудру, какао, муку и кофе, взбить. Влить воду, взбивать на маленькой скорости, 5 мин.

2 Грецкие орехи и шоколад измельчить. Добавить во взбитые белки, осторожно перемешать.

3 Противень накрыть пергаментом. Выкладывать печенье на расстоянии 5 см друг от друга. Выпекать в духовке 15 мин. при температуре 180 °С.



джем «прекрасная елена»

ЧТО НУЖНО:

2 большие груши
0,5 апельсина
1 ст. л. сока лимона
250 г сахара
80 г темного шоколада (содержание какао 60%)

Время приготовления: 1 час
На весь объем: 1626,7 ккал
белки – 6,3 г, жиры – 29,5 г, углеводы – 33,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть нарезать тонкими поперечными пластинами. С апельсина снять теркой цедру, из мякоти выжать сок. Положить в кастрюлю груши, цедру и сахар. Добавить апельсиновый и лимонный сок. Довести до кипения и снять с огня.

2 Шоколад разломать на небольшие кусочки и добавить в джем. Накрыть крышкой и оставить в теплом месте на сутки.

3 На следующий день вновь довести джем до кипения и варить, помешивая, 15 мин. Кипящий джем перелить в стерилизованную банку. Закрыть и поставить дном вверх до полного остывания.


1


2


3



торт «сосновая шишка»



ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- **75 г** молотого миндаля
- **175 г** сахарной пудры
- **25 г** муки
- **4** белка

Для чешуек:

- **400 г** темного шоколада (содержание какао 70%)

Для крема:

- **275 г** темного шоколада (содержание какао 70%)
- **250 г** сливочного масла
- **6** белков
- **2** желтка
- **1,5 ч. л.** сахарной пудры
- • какао-порошок для обсыпки

Время приготовления. 1 час 40 мин.
Порций: 8
1 порция. 842 ккал
белки – 10,9 г, жиры – 57,0 г, углеводы – 71,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Накануне **приготовить шоколадные чешуйки.** Шоколад порубить и растопить на водяной бане. Переставить в миску со льдом и мешать, пока шоколад не остынет до температуры тела. Ложкой или ножом с широким лезвием выкладывать на лист пергамента чешуйки длиной примерно 2,5 см. Поставить в холодильник на сутки.

2 Размолотый в муку миндаль смошать со 100 г сахара и мукой. Белки взбить в пену с оставшимся сахаром. Ввести в миндальную смесь.

3 Переложить тесто в кулинарный мешок с широкой насадкой и отсадить на противень, накрытый листом пергамента, 2 пласта конусовидной формы. Один пласт должен быть 24 см длиной и 18 см шириной, второй – 24 см длиной и 14 см шириной.

*** Для удобства с обратной стороны пергамента можно заранее нарисовать контуры коржей.**

Разогреть духовку до 170 °С. Выпекать 25 мин. Дать остыть.

4 **Приготовить крем.** Растопить шоколад для крема. Масло взбить и, постоянно мешая, ввести в 3 приема в шоколад.
Взбить белки с сахаром, добавить желтки. Перемешать и ввести в шоколад также в 3 приема. Переложить в кулинарный мешок.

5 Промазать кремом большой корж. Сверху положить маленький. Обмазать кремом всю поверхность торта.

6 Внахлест уложить чешуйки и поставить в холодильник на 1 день.



острый шоколад с перцем

ЧТО НУЖНО:

200 г	молочного шоколада
850 мл	молока
0,5 ч. л.	молотого кайенского перца

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 404,2 ккал
белки – 9,9 г, жиры – 24,4 г, углеводы – 36,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Влить молоко в **чашу Шоколадницы Kenwood**. Добавить шоколад, поломанный на небольшие кусочки.

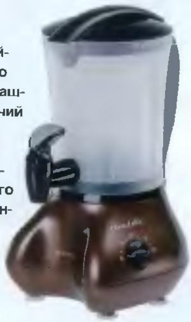
2 Приправить кайенским перцем. Перевести кнопку включения шоколадницы на позицию 1 и установить таймер на позицию 8. Взбить смесь.
После отключения таймера перевести кнопку включения на позицию 0 и разлить напиток по чашкам.





КСТАТИ

Шоколадница Kenwood – простейший способ быстро приготовить в домашних условиях горячий шоколад, латте, капучино и другие изысканные напитки. А в канун Нового года будет небезынтересно узнать, что в шоколаднице можно приготовить даже глинтвейн.




Генеральный партнер
Tefal
Moulinex Lagostina KRUPS
1-3 декабря
Гостиный Двор
Москва
фуд шоу
гастрономический фестиваль
при партнерстве глобус гурмэ
1ER SALON DU CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW
www.foodshow.ru
На правах рекламы
звезды готовят для вас • шоу • дегустации • подарки
Организаторы
журнал ГАСТРОНОМЪ
ШЕФ журнал
Официальные партнеры
ПАРЛАМЕНТ настоящая русская водка
Официальный технический партнер
Thinking of you
Electrolux
Официальный информационный партнер
русская служба НОВОСТЕЙ 107.0 fm

горячий шоколад с апельсиновой цедрой

ЧТО НУЖНО:

1 л молока
240 г темного шоколада (содержание какао 70%)
4 ч. п. какао-порошка
1 ч. п. растворимого кофе
- мускатный орех на кончике ножа
- цедра половины апельсина

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 513 ккал
белки – 12,6 г, жиры – 30,9 г, углеводы – 46,1 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад поломать на небольшие кусочки. Два стакана молока поставить на средний огонь, добавить шоколад и нагревать 10–15 мин., пока шоколад не растает. Добавить какао-порошок и взбить молоко венчиком.

2 Цедру апельсина, растворимый кофе и мускатный орех залить оставшимся молоком, довести до кипения. Взбить смесь венчиком и оставить на 5 мин.

3 Соединить оба напитка, взбить венчиком. Поставить шоколад на огонь, довести до кипения и снова взбить.

Разлить напиток по чашкам.

горячий шоколад с ликером

ЧТО НУЖНО:

2 ст. л.	какао-порошка
180 г	темного шоколада (содержание какао 80%)
600 мл	молока жирностью 6%
4 ч. л.	сахара
4 ст. л.	шоколадного ликера

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 458,1 ккал
белки – 9,7 г, жиры – 26,5 г, углеводы – 45,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шоколад (120 г) поломать на небольшие кусочки, оставшийся натереть на крупной терке.

2 Вскипятить молоко. Добавить какао-порошок и кусочки шоколада. Размешивать, пока шоколад полностью не растает. Всыпать сахар. Взбить напиток венчиком до образования пены.

3 В чашки налить по 1 ст. л. шоколадного ликера, долить горячим какао.

Сверху можно положить безе или зефир и посыпать тертым шоколадом.





1



2



3

Школа кулинарного мастерства



У поклонников Школы кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» есть уникальная возможность встретиться с преподавателями школы на гастрономическом фестивале «ФУД-ШОУ», который будет проходить в Гостином дворе с 1 по 3 декабря. В течение трех дней лучшие программы школы будут представлены на площадках кулинарных шоу. Вас также ждут:

- *мастер-классы известных шеф-поваров*
- *шоу «звезд» и выступления авторов кулинарных книг*
- *дегустации различных продуктов и напитков*
- *розыгрыши призов, лотереи, викторины, конкурсы*
- *новогодние подарки по весьма привлекательным ценам*

Темы занятий:

- **Курс для начинающих**
- **Горячее из мяса и птицы**
- **Русское застолье**
- **Домашние обеды на каждый день (мясо)**
- **Домашние обеды на каждый день (рыба)**
- **Итальянская кухня**
- **Фуршет**
- **Быстрые рецепты**
- **Блюда из рыбы и морепродуктов**
- **Пасты и ризотто**
- **Праздничное меню**
- **Французская кухня**
- **Супы: от французского до японского**
- **Готовим в духовке**
- **Мастер-класс Александра Селезнева**
- **Итальянская кухня**
- **Готовим для детей**
- **Салаты и закуски**
- **Оригинальные блюда из овощей и фруктов**
- **Детский праздник**
- **Средиземноморская кухня**
- **Домашняя выпечка**
- **Японская кухня**
- **Декорирование блюд и оформление стола к Новому году и Рождеству**

Известный кондитер Александр Селезнев изготовит гигантский шоколадный торт с бриллиантом на глазах у публики! Попробовать его смогут все посетители фестиваля, а главный сюрприз может достаться вам.



Стоимость занятий:

Курс «От простого к сложному»:
4 занятия – 5200 руб., одно занятие – 1700 руб.

Курс «Готовим для детей»:
3 занятия – 5600 руб., одно занятие – 2300 руб.

Занятие для детей «Готовим вместе с мамой»:
каждый пришедший с ребенком платит только за взрослого, стоимость одного занятия – 2300 руб.

Тематические занятия – *2300 руб.*

Этнические темы – *3500 руб.*

Авторский курс Александра Селезнева – *3500 руб.*

Декорирование блюд и оформление стола к Новому году и Рождеству – *1300 руб.*

Абонемент:
на 4 занятия – 7500 руб., 6 занятий – 9500 руб.

Абонемент на один год
(неограниченное количество посещений) – $2500.

Мы принимаем к оплате пластиковые карты NEW

Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!
До 15 декабря 2006 года продолжается льготная годовая редакционная подписка на 2007 год.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40.
Для остальных стран – $6,00.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 804 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 760 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $4,00. Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 570 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 520 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $2,80. Для остальных стран – $5,00.

Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) или по адресу. 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней.
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*



Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru,
http://handmade.idvz.ru

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia
Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address. Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
• **АПР. Обьединенный каталог «Пресса России»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 84584, 83273
Садовник – 46505, 20218, Ручная работа – 18131
• **Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158
Школа гастронома – 83316, 83273
Садовник – 46345, 20415, Ручная работа – 18091
• **МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323
• **Интер-Почта-2003,** тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262
• **Вся пресса,** тел.: (495) 787 3445
• **ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,** тел. (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, Школа гастронома – 81158
Садовник – 46345
• **Подписное агентство KSS, г. Киев,** тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
• **Урал-Пресс,** тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274.

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 (ИНН получателя платежа) № 40702810338040105252 (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)
Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 (ИНН получателя платежа) № 40702810338040105252 (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)
Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

следующий выпуск: вкусные подарки

- домашние ликеры
- пряники
- конфеты
- «поросята» из марципана
- печенье

и многое другое

следующий номер выйдет 4 декабря



ГДЕ КУПИТЬ

• Кофе TURATI
«Ашан», «Реал», «Седьмой континент», «Рамстор», «Спар», «Патэрсон»
Москва, 2-й Южнопортовый проезд, 4/22, тел (495) 540-9984 факс (495) 710-2448, www.vasco.ru

• Kenwood
«М.видео», «Техносила», «Эльдорадо», «Стокманн», ГУМ,
тел. для справок (495) 250-6167, www.kenwood.su

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№06 (06), ноябрь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 213 350
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько, StockFood/Fotobank

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-25033 от 29.06.2006 г.


С наилучшими пожеланиями!
CITRANO
LEMON FRESH
Карнавал
новогоднего
стола!
(495) 778 78 16
sales@hellenic.ru
www.hellenic.ru
OLYMPIC FOODS
Citrano Lemon Fresh. Для приготовления супов,
мясных и рыбных блюд, салатов, маринадов,
лимонадов, коктейлей, кофе, чая. Всегда под рукой!
Реклама